KYRIAKOS KYNIGOPOULOS, ŒNOLOGUE CONSEIL, FONDATEUR DE BURGUNDIA ŒNOLOGIE (CÔTE-D'OR)

« Réutiliser les lies, c'est tout bénéf' »

Cet œnologue, bien connu en Bourgogne, fut le premier à préconiser la réutilisation des lies, il y a une dizaine d'années. Il estime cette pratique intéressante à plus d'un titre.

« Le rôle des lies pour un vin blanc est multiple. Elles ont un effet protecteur vis-à-vis de l'oxydation, un peu comme les tanins pour les vins rouges. Elles libèrent aussi de nombreux composés bénéfiques pour la qualité des vins. Par exemple, des précurseurs aromatiques. Lorsqu'on les ajoute, avant ou en cours de fermentation alcoolique, elles apportent de l'azote aux levures et des précurseurs de glutathion. Ensuite, elles stimulent les fermentations malolactiques et protègent de l'oxydation. Ces lies récupérées sont particulièrement intéressantes les années où l'état sanitaire de la vendange oblige à faire des débourbages sévères, appauvrissant d'autant le volume de lies. »